VirtùQuotidiane

“GINPIERO”, IL PRIMO GIN “BOTANICALS” ABRUZZESE DISTILLATO DOV’È NATA LA CENTERBA

4 Marzo 2020

PESCARA – Origini meticce, sudamericane e molisane, una solida formazione bresciana, esperienza internazionale e cultura hipster metropolitana, i migliori botanici, un maestro artigiano distillatore abruzzese e l’ingrediente segreto.

Mescolate il tutto e otterrete “Ginpiero”, un gin “botanicals” esclusivo, ideato sul lago di Garda e distillato nella secolare Distilleria Casauria d’Abruzzo, la stessa dove la famiglia Toro, nel lontano 1817, ha creato la famosa Centerba, il pregiato liquore di erbe selvatiche della Maiella conosciuto in tutto il mondo.

Ginpiero è innanzitutto **Giampiero Giuliano**, classe 1976, export manager con la passione per il gin, nato vicino al lago di Garda ed erede di dinastie da romanzo di **Gabriel Garcia Marquez**, viaggiatori, capitani di ventura, imprenditori visionari e manager passionari che

dal Molise emigrano a Puerto la Cruz in Venezuela, a Buenos Aires in Argentina e nelle principali città d'Australia per poi tornare in Italia.

"Insieme alla forza inventiva della tradizione meridionale di nonni e bisnonni passionali, inquieti giramondo, calzolai, commercianti, camionisti e meccanici – dice Gianpiero a *Virtù Quotidiane* – , fino a mio padre, ex portiere di serie B, oggi manager di multinazionali e pioniere venticinque anni fa a fianco di un imprenditore bresciano, ho creato il mio gin ideale".

Gianpiero racconta il suo gin con la metafora del disco di Newton "fatto di tanti colori ma quando gira è completamente bianco, perché in ogni momento l'insieme deve restituire la ricchezza di tutte le sue parti senza che nessuna prevalga".

Il risultato finale è un gusto unico, con la dolcezza dell'arancia, l'amaro del ginepro, lo speziato del cardamomo, la piccantezza dello zenzero e la nota floreale dell'ingrediente segreto "perché ogni vera ricetta ne custodisce uno".

Negli ultimi vent'anni Gianpiero ha sempre viaggiato, costruendo da zero una rete commerciale di distributori, agenti e filiali. Nelle sue centinaia di trasferte di lavoro, tra diversi paesi, culture e luoghi, ha assimilato lo stile contemporaneo e hipster delle metropoli ma anche la ricchezza delle città multietniche e interculturali, la contaminazione tra i gusti più esotici e indigeni, senza mai dimenticare l'amore per il bello, il design e l'estetica tipicamente italiani.

"Una sera di maggio stavo passeggiando lungo la Gran Via della capitale spagnola quando fui richiamato dalle luci blu e dall'arredamento minimal di un locale. Era il 2008 – ricorda – e mi trovavo a Madrid per l'ennesimo viaggio di lavoro. Entrato nel locale mi sedetti al bancone ad ammirare il bartender che con dedizione e creatività stava preparando una bevanda dall'altissimo senso estetico. È lì che provai il mio primo Gin Tonic Premium".

Quell'esperienza gli cambiò la vita perché "da allora in ogni viaggio – ammette – ho un gin bar da scoprire e le bottiglie di gin locale da acquistare per carpirne i segreti".

Una passione per il gin che nel 2018, dopo un master Mba internazionale con la University of Michigan-Dearborn, diventa addirittura una tesi sulla creazione di un nuovo gin, in tutte le sue fasi di business.

Forte di una collezione di centinaia di bottiglie e alla perenne ricerca del miscelato perfetto, Gianpiero, con il tipico approccio bresciano che non dimentica la parte tecnica e produttiva,

ha intrapreso uno studio durato ben due anni, ripetendo numerose prove e sperimentazioni con decine di piante diverse, ricercando in tutta l'Italia il distillatore ideale.

"La prima ricetta l'ho fatta in casa utilizzando tantissime botaniche, erbe, bacche, fino a sceglierne sei per il gin ideale che stavo cercando. Così come la prima distillazione fatta con un piccolo alambicco. A quel punto avevo bisogno di una distilleria che non è stato facile trovare, dal Piemonte al Veneto i lotti delle distillerie che avevo contattato erano troppo grandi".

Alla fine, quel distillatore tanto cercato in tutto lo stivale Gianpiero lo trova in Abruzzo. La produzione della distilleria Toro è solo in piccoli lotti, ogni volta sorvegliata dall'occhio attento dell'ideatore, con botanici esclusivamente freschi combinati con l'antica sapienza alchemica del maestro distillatore artigiano.

Il legame con la storica distilleria abruzzese del maestro **Enrico Toro** nasce in occasione della realizzazione del primo giardino sensoriale per malati di Alzheimer inaugurato presso la Villa de Riseis di Pescara, un progetto supportato dall'azienda bresciana di sistemi per la chirurgia per la quale l'export manager lavora da vent'anni che lo porta nella città della famiglia Toro.

"A maggio dello scorso anno sono andato dal mastro distillatore della Toro e con la mia ricetta, le dosi e la formula giuste, dopo due giorni in distilleria, abbiamo creato il Ginpiero. La prima produzione è stata di una ventina di bottiglie che hanno avuto un riscontro fantastico. La produzione è oggi di cinquecento bottiglie destinate a enoteche e locali selezionati", anche se l'esperienza e il network internazionale di Gianpiero stanno propiziando relazioni e partnership anche all'estero "per fare di Ginpiero l'ambasciatore del miglior Made in Italy".